

## Fleischpflanzerl



| Menge       | Zutaten                  | Zubereitung   |
|-------------|--------------------------|---|
| 500 g       | Hackfleisch gemischt     | In eine Metallschüssel geben  |
| 1           | Zwiebel                  | Fein würfeln und in etwas Butter andünsten, zugeben   |
| 1           | Knoblauchzehe            |   |
| etwas       | Butter                   |   |
| 4 Scheiben  | Toastbrot                | Toast entrinden, fein würfeln in der Milch einweichen   |
| 100 ml      | Milch                    |   |
| 2           | Eier                     | Alle Zutaten zur Fleischmasse geben, gut durchkneten, Masse in der Schüssel flach drücken, in 6-8 Portionen teilen, mit nassen Händen Pflanzlerl formen.<br>In der Pfanne in reichlich Fett, unter häufigem Wenden und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten braten.<br>Sie sind fertig, wenn sie auf Druck nicht mehr nachgeben und kein Fleischsaft mehr austritt!<br>Hackfleisch muss durchgebraten werden! |
| 1 TL        | Senf, mittelscharf       |   |
| 1/2 TL      | Salz                     |   |
|             | Pfeffer, Muskat, Majoran |   |
|             | Zitronenschale, gerieben |   |
| 1 EL        | Petersilie, gehackt      |   |
| Zum Braten: | Öl oder Butterschmalz    |   |